



# LA PADORNIÑA

## MENCIA

### VINO DE PARAJE

Todas las uvas proceden del **paraje de La Padornia**, en Villafranca del Bierzo. Su recolección se realiza con el máximo esmero. Una vez que las uvas llegan a la bodega maceran durante 24/48 horas antes de iniciar la fermentación alcohólica a temperatura controlada. Cuando termina, se pasa a barricas de roble francés donde hace una crianza de 12 meses en el propio paraje. Una vez embotellado, reposa 6 meses en la bodega.

## Bierzo

### Denominación de origen Tinto del paraje La Padornia



### Nota de cata

Color rojo picota, limpio y brillante. En nariz presenta una intensa gama de aromas, entre los que destacan la fruta roja madura, vainilla, torrefacto y mineral. En boca es amplio, carnoso y aterciopelado con buena estructura. Taninos maduros y acidez equilibrada.

#### Vinos de paraje

Son vinos de fincas señaladas por la calidad específica de sus uvas. Para obtener el reconocimiento como vino de paraje es necesario reducir el rendimiento de la uva (kilogramos por hectárea) entre un 20% y un 35% del máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.

#### Maridaje

Todo tipo de pescados, mariscos y carnes blancas.

#### Consumo óptimo

Durante 10 años.

#### Viñedo

Topografía: laderas de suelos arcillosos  
Orientación: suroeste  
Altitud: 550m  
Clima: microclima con influencias de continental y asiático  
Edad de las cepas: 25 años

#### Premios

2020 – TIM ATKIN – 91 puntos  
2020 – DECANTER WWA – 95 puntos  
2021 – TIM ATKIN – 92 puntos  
2021 – DECANTER WWA – 92 puntos  
2021 – MONTREAL (CANADÁ) - Medalla de oro